

SPEISEN

HILDEGARD VON BINGEN – LEHRMEISTERIN DER WILDEN WEIBER

Das rechte Maß im Umgang mit Licht und Luft, mit Essen und Trinken, mit Arbeit und Muße, mit Schlafen und Wachen und mit Gedanken und Gefühlen. Das Hildegard-Konzept klingt einfach und ist einfach.

Die Geschichte der Hildegard von Bingen im SCHWANEN fing eigentlich schon bei meinen Großmüttern an. Sie kochten unbewusst nach ihren Regeln. Erst meine Mutter Antonia stellte den Bezug zu der Mystikerin und Naturärztin des Mittelalters her. Mit Verlaub war auch Hildegard von Bingen ein WILDES WEIB und alles andere als langweilig, wie vielleicht manche von Euch denken. Das Faszinierende an ihrer Ernährungslehre ist das Erlernen der Wirkung und des richtigen Einsatzes von Lebensmitteln. Gut kochen, gut essen und damit uns und unsere Gäste zu verwöhnen, ist unser Anspruch im SCHWANEN. Die Hildegard-Küche verlangt höchste Qualität der Rohprodukte und fordert das rechte Maß in allen Bereichen des Lebens.

Gesunder Genuss ist kein Widerspruch, sondern eine zeitgemäße Art des Kochens!

Dinkelmehl statt Weizenmehl

Galgant Herz, Kreislauf, Kopfschmerzen

Ysop Frohmacher

Bertram stärkt die Abwehr

Fenchel gegen Kraftlosigkeit

Himbeeren Erkältung, Superfruit

APERITIF

Hausgemachter Himbeersaft 3,60	Cynar* 4,50
Pastis 4,80	Campari* 4,40
Prosecco 5,20	Martini* 4,50
Prosecco mit Tannenzwipfel Essenz 5,50	Sherry* 4,50
Franciacorta Barone Pizzini „Brut Rosé“ 2013 8,60	My Favorites Americano* 8,30
	Negroni* 9,50

Grün gedruckte Speisen
werden nach den Kriterien der
Hildegard Küche zubereitet.



TRADITION

Knackiger Salatteller
7,80

Flädlesuppe
5,70

Bregenzerwälder Käsknöpfle
aus Dinkelmehl, knackiger Salat
16,80 / klein 13,50

Cordon Bleu vom Bio Schwein
knackiger Salat
17,90

Kaiser_Innenschmarren mit Apfelmus
12,50 / klein 10,00

Gerührter Eiskaffee
8,10



HERBST

Blaukrautsuppe mit Topfenockerl
6,40

Kartoffel Knödele
Kürbis
22,80 / klein 18,30

Rücken & Mark vom Rind
Blätterteigtaschen, Federkohl
28,40 / klein 22,80

Sauerrahm Mousse
Schönenbacher Heidelbeeren
12,70

Zwetschken- oder Apfel Strudel*
4,80 4,30



VOYAGE

Egger Wachtel
Rosenkohl, Preisbeer, Senf
15,30

Gefüllte Fenchelknolle
Sud & Püree vom Fenchel
20,60 / klein 16,50

Hühnerbrust vom Biohof Felder
Blütenbutter, Randig-Kartoffel Gemüse
24,80 / klein 19,80

Schoko Kuchle
Gurken Sorbet
14,80

Käse
9,00



GARTEN

Ziegenfrischkäsemousse
marinierte Gurken, Chia Cracker
13,40

gebackene Bergkäse Praline
Hokkaido, Pattypan, Öl
12,80

Filet vom Saibling
Zucchini, Thymian
25,60 / klein 20,50

Hausgemachtes Eis & Sorbet
Basilikum
Sauerrahm
Birne
Himbeer
2,90/Kugel

WILDE WEIBER MENÜ

Überraschungsmenü in 5 Gängen
auf Wunsch auch mit Weinbegleitung

5 Gänge 75,00 + Weinbegleitung 39,00

Täglich - außer Dienstag, Mittwoch
und Sonntag Mittag.

Nur mit Voranmeldung. Gerne berücksichtigen wir
Allergien oder vegetarische Lebensweise.

NUR GUTES GIBT GUTES

Ohne ein qualitativ hochwertiges Grundprodukt kann selbst meine Mutter nichts Gescheites kochen. Uns geht es im Grunde darum! Von unseren Bäuerinnen & Produzenten erwarten wir Verständnis für unseren Qualitätsanspruch - dafür sind wir bereit einen fairen Preis zu zahlen.



Rind, Lamm & Ziege:

Julia & Josef Berlinger, Au
Herbert Walser, Meiningen

Huhn & Wachtel:

Sandra Felder, Fluh bei Bregenz
Markus Fischer, Egg

Schwein: Herbert Walser, Meiningen

Wildfleisch:

Jagdrevier Schönenbach, Wildfang

Fisch: Biologische Fischzuchten

Molkereiprodukte:

Julia & Josef Berlinger, Au
Sulzberger Biobäuerinnen & Biobauern

Obst und Gemüse:

Biol. Betriebe vom Bodenseegebiet

Eier & Dinkel: Martinshof, Buch